



## Mode d'emploi

ajouter en + →

- une belle cuillère à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 50 g de parmesan râpé

1- Dans un saladier, mettre les cèpes et les recouvrir d'eau chaude, laisser reposer 10 min. Puis les égoutter en récupérant l'eau d'infusion.

2- Dans une casserole, mettre l'eau d'infusion des cèpes et compléter avec de l'eau pour obtenir 1L. Porter à ébullition et faire infuser 2 sachets de bouillon pendant 10 min. (ou faire fondre 2 cubes). Conserver le bouillon au chaud.

3- Dans une sauteuse (une poêle à bords haut ou une casserole), faire chauffer l'huile d'olive et ajouter le riz. Enrober le riz avec l'huile, il doit devenir nacré et légèrement transparent, ajouter alors 1 louche de bouillon (ou 25 cl de vin blanc). Puis ajouter petit à petit le bouillon chaud louche par louche, en attendant que le bouillon soit absorbé par le riz avant d'en ajouter. Au bout de 5 minutes, ajouter les cèpes, puis continuer à ajouter le bouillon.

4- Goûter, le riz doit être cuit mais légèrement ferme. Quand il est cuit, couper le feu, ajouter le beurre et le parmesan, mélanger vigoureusement et servir !

une recette de MademoiselleCuisine.com



Recette du risotto aux cèpes disponible chez MademoiselleCuisine  
<http://www.mademoisellecuisine.com/2012/12/kit-risotto-cep-es-cadeau.html>

Réalisé par MademoiselleCuisine  
<http://www.mademoisellecuisine.com>